



LA MIMBRERA

GRACIANO

VINO TINTO
2018

Este vino tiene un valor sentimental muy especial ya que se trata de la primera parcela de viña que plantamos en el pueblo de Ábalos, al lado de las viñas centenarias de La Mimblera – Coupage Tradicional. La idea era de desarrollar un vino 100% Graciano, a alta densidad (5.000 pies/ha) en un contexto atlántico: Rioja Alta, Suelos Arcillo-Calcareos, 450 m de altitud.

AÑADA

La añada 2018 es definitivamente atlántica. Se caracteriza por una cifra de precipitaciones anuales muy elevada (900 mm, el doble de un año normal). La viña se fue desarrollando con dos semanas de retraso sobre un ciclo normal, más que nada por un mes de julio marcada por un fuerte brote de mildiu y unas tormentas periódicas con lluvias muy fuerte. El crecimiento vegetal fue muy importante, resultan vinos con mucha frescura y fruta, bajo grado alcohólico y acidez elevada.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Graciano 100%

VIÑEDOS

- La Mimblera – Ábalos – Año de plantación: 1920 – Arcillo Calcárea, con grava superficial
- 450 metros de Altitud, Orientación Sur-Oeste

VENDIMIA

- 31 de Octubre de 2018
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 2 semanas

CRIANZA

- Barrica de roble francés usadas de 600 litros
- 15 meses

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de madera de 3 botellas

PRODUCCIÓN

- 700 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color violáceo profundo. Nariz especiada, hierbas mediterráneas, heno, higos, pimienta con toques a frutilla negra. En boca, el vino es sedoso y elegante, paso de boca especiado con un final fresco.

GASTRONOMIA

Platos de Caza, Cochinillo asado o con el paso del tiempo, pescados a la brasa.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	13,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,50 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,42 g/l
pH	3,60
SULFUROSOLIBRE	25 mg/l
SULFUROSO TOTAL	55 mg/l

BODEGAS
EXOPTO



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO
CTRA D'ELVILLAR 26
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA - ESPAÑA
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net